

2013年 08月 29日

兵庫県とワシントン州姉妹提携 50 周年記念祝賀会お及び県 特産品試食・試飲会に招かれて

兵庫県とワシントン州姉妹提携 50 周年記念式典及び県特産物の試食・試飲の夕べと三重県物産展と県特産物の試食と試飲会が同じく総領事館公邸で催され多忙な一週間と成りました。

8 月 20 日(火)の午後 6 時30分～8 時まで兵庫県とワシントン州姉妹提携 50 周年記念式典及び県特産物の試食・試飲の夕べがシアトル日本国総領事館公邸で催されました。

其れに先立ち 12 時～14 時 45 分までベルハーバー国際会議所で神戸、大阪、京都 3 商工会議所連合による「関西セミナー」が行われ、関西エリアのビジネス・観光による最新情報を共有し、COSTOCO の創業者であり、前 CEO のジム・シネガル氏による基調講演が行われた。

そして数日後の 23 日(金)三重県物産展と県特産物の試食と試飲会が同じく総領事館公邸で催され有り難い事に2回とも参加させて戴く事に成りました。

両県とも県知事はじめ県会議員議長及び議員、商工会議所会頭及び会員、県職員、特産品会社取締役役社長の大デレゲーション(特に兵庫県は 50 周年記念という事で 250 名がシアトルに飛来されたようだ)海外に自県の特産物や観光の紹介を果敢に行い、勿論神戸ビジネスカルチャーセンター所長はじめ従業員の方々、総領事館の皆さんがたも大変な労力をされた事でそして、其の宣伝効果は大きな成果をあげた事で御座いましょう。

公邸への招待客もワシントン州の副知事はじめ農林水産課のお歴々、観光課、お互いの県及び州との機関関係者、ワシントン州・シアトルの有識者、各商社代表、日本食品関係者、日本レストラン関係者は(週日で夜の招待の為か小生を含め 3 名が参加)などの参加者でした。

過去に両県とも不肖私が物産品を使い、アメリカ人の嗜好に合う料理の講演と実演(セミナー)を依頼され、数々の試作品を提供した経緯で、御招待に応じて是非万障繰り合わせて、出席したい気持でした。

今日は順序から言って、兵庫県とワシントン州姉妹提携 50 周年記念式典行事から先に投稿させて戴きます。

昨年春シアトルにてソース界の老舗オリバーソース社は道満取締役役社長の母堂が開発された豚カツソースはじめ各種の自社製品のソースの紹介と白鷹酒造澤田代表取締役のご協力でアメリカ人嗜好に合った料理の発表会が“なごみ・茶室”で開催されました。

(尚、今では日本通津浦々で豚カツソースの名称はオリバーソース社が発祥の地と聞く)、

数週間前ビストロ薩摩にオリバーソース社の道満社長が「実は来週 23 日～24 日までシアトルへ兵庫県 & ワシントン州姉妹提携 50 周年記念式典に出席致します、おそらく末次さんも参加されると思いますが一応お知らせまで・・・今回は団体行動の為お店に伺えないですが、会場では是非お逢いしたい」とご丁寧な電話を戴きました。

当日は 2007 年に提携 45 周年記念行事の一環で兵庫ビジネスカルチャーセンター北岡ジン前所長の企画の「お正月料理」「料理の心」での写真と昨年のオリバーソース社の講演(セミナー)をプリントして持参し井戸敏三県知事に挨拶の時、手渡しました(直接手渡すなどこんな非礼な事は日本では考えられないでしょうがアメリカに滞在 46 年間にも成ると、職業に貴賤など無く、平等の精神から遂日本的礼儀を逸する事もあります)それでも井戸敏三知事は小生の写真集(ファイル)に目を通され、「ああ～45 周年記念の時は忙しくてシアトルには来られませんでした」と丁寧に見入り、「一緒に写真を撮りましょう」と言って、兵庫県の県職員に写す様に促しました。小生もカメラ持参でしたので御覧のような写真と成りました。



<写真左から淡路人形浄瑠璃人形と人形遣いの方、井戸敏三兵庫県知事、大村昌弘総領事、右端小生(末次毅行)です>

<この写真は私のカメラで兵庫県の職員の方が映してくれました。>



＜“兵庫県産こしひかり”で出来たミニ三角おむすび、酒米で有名な山田錦の農場で出来ている。非常にねばねば、もちもち感があるご飯でした＞



＜兵庫県漁業共同組合連合会“兵庫のり”を使用したのりまき＞



＜JA 全農兵庫〃オニオンスープ(コンソメ)でしたのでしょうか？此れは写真のみ撮影し試食を忘れました＞



＜見た目素麺と音頭玉子、大葉ですが此れは試食致しましたが、どここの食品会社でした

か申し訳有りませんが判りません、当日参加されてこのブログを御覧の方はお知らせ下さい
ますれば、訂正致します関西風の薄味でした＞



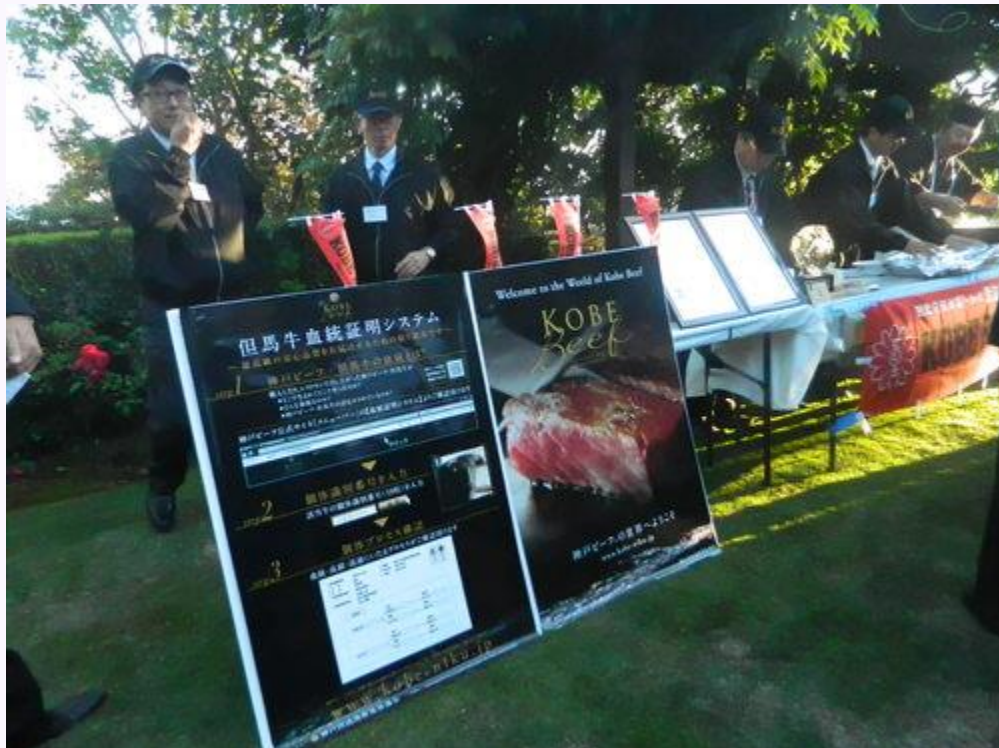
＜株式会社小田垣商店丹波黒豆流石に名品だけに艶あり、味よし、大きさ、柔らかさ四拍子揃っていました小生も毎年大阪の友人が送ってくれて 4 日間掛けて小生独特の炊き方で完成させます皆さんに試食して戴きたい一品です＞



＜ビーフカツレツに神戸ソース(オリバー)この様に料理と関連会社が一致すると嬉しい＞



くライトハウス・マガジンの面川リサさんが手にするのは神戸ソース、にこやかに自社製品の説明書をお持ちの道満雅彦オリバーソース社取締役社長、前記の様に小生と1年5か月ぶりの再会で逢うと飛びつかんばかりに喜んだ！！其れも其の筈***オリバーソース&白鷹酒造のデモンストレーションを旧宇和島屋跡“なごみ”で開催させて戴いたのでした>





＜神戸ビーフの試食会＞
 ＜神戸ビーフ・神戸肉流通推進協議会の皆さんと表彰された認定証＞



＜兵庫ビジネスカルチャー事務所勤務で神戸ビーフを持つジャシュア君、彼は数年前 JET プログラム(若い先生を日本に派遣して英語を教える交換留学制度)で鹿児島県に派遣、小生が鹿児島倶楽部の会長をしている事から県国際交流課との連絡と彼が帰国してから此処数年交友をはかっている。勿論鹿児島倶楽部の会員として、新年親睦会兼敬老会にも参加して貰っています＞

*** 待望の神戸ビーフ

シアトルのダウンタウンが一望出来る丘の上の庭園に陽が傾く頃、皆さん待望の神戸ビーフの試食会が行われました。



＜“四季レストラン”山本健二オーナーシェフの神戸ビーフの模範演技＞



＜神戸ビーフと淡路の藻塩の名品が其々に主張しながらも、お互いの良さを引き出す味のハ

ーモニーを堪能しました、勿論当日“四季レストラン”、の山本健二オーナーシェフの程好い焼き加減が最高の秘訣でした＞



＜観て下さい、このステーキ霜降りの綺麗な事、期待感に胸膨らませ美味しい2切れ舌なめずり、噛み噛み咽の奥に送りました、脂身も香りよく、美味しく戴きました。前日 19 日報道カメラマン小野沢さん御夫妻とベラビュー市のステーキレストランでフィレミニオンを食べました、今まで小生が食べたフィレミニオン中では上位にランクされる美味さでした。勿論其処のフィレミニオンと但馬牛のニューヨークステーキと比較する訳では御座いませんが素材の良さは保証済み、後はシェフの腕次第と言う事でしょうか???＞其処は鹿児島黒牛和牛を調達しているそうです何時か郷里鹿児島黒牛和牛とやらを食べに行くつもりです。然し兵庫県の(神戸ビーフ・神戸肉流通推進協議会神戸ビーフ・但馬牛)様は大掛かりに海外進出進出を狙っているのだろうか？



くそばめし用のソース普通は“どろソース”を使うというが、神戸ソースとオリバーソース社新開発のあっさり味の“しょうす”が用意されていた…… 又キャラクターの和尚さんが壺を持つ可愛い人形も飾られてあった>



＜宇和島屋の前最高責任者(CEO)の森口富雄氏と小生＞



＜写真左からオリバーソース代表取締役道満雅彦氏、ワシントン州下院議員長谷川ボブ氏、宇和島屋の前最高責任者(CEO)の森口富雄氏＞

*** 小生の時間の都合で遅くから行われた、神戸で流行っている“そばめし”を食べずに帰宅した。

一説によると神戸の“焼きそば屋”で或る工員が焼きそばの中に昼間食べ残しのご飯を入れてもらった事から始まり、今でも近所のおばさんが持って来る、ご飯を入れて焼きそばを作ってくれる店が有るらしく・・此れを“そばめし”というらしい。

(インターネットで調べました)

尚50周年記念 **The Taste & Attractions of Hyogo** に **EXHIBITORS** 参加企業は

兵庫県漁業協会同組合連合会“兵庫のり”、株式会社兵庫大地の会“米粉”、株式会社マルヨ食品“かにみそ”、有限会社“丹波なた豆茶”株式会社香寺ハーブ・ガーデン“ハーブティー(茶)”、大徳醤油株式会社“こうのとり醤油”、財団法人五色ふるさと振興公社“菜の花の恵み”、JA 全農兵庫“オニオンスープ(コンソメ)”、株式会社神明“兵庫県産こしひかり”、株式会社小田垣商店“丹波の黒豆”、株式会社やながわ“黒豆茶”、株式会社平群商店“神戸ワインマスタード”、マルカン酢株式会社“純米酢”、株式会社多田フィロソフィ“藻塩”以上当日のパンフレットより。

の他有馬温泉や大阪、京都の多数のパンフレットがテーブル各所に置かれて有り、帰宅時にお土産袋には産地名産品のお茶、亀井堂総本店松井佐一郎代表取締役社長製造の煎餅

等がパンフレットと共に入れて有りました。

アメリカ・シアトルに居ながらにして日本の文化・淡路・浄瑠璃人形や兵庫県物産展試食試飲会により日本の食文化に接しお蔭様で勉強に成りました。

まだまだ書き足らぬ事が御座います、名刺交換させて戴いた方々を写真を取らせて戴いた方々を纏めて書かせて戴きました。

短い時間で小生の目に留まらなかった企業も御座いました事でしょうがお許し下さい。

又大関酒造の船戸様からはテストングのテーブルに訪ねたお礼状を早速メールを戴きました。当方こそ有り難う御座いました。

紙面が多く成りましたので次号に兵庫ビジネスカルチャーセンター依頼の45周年記念正月料理“料理の心”昨春オリバーソース社と白鷹酒造社の“アメリカ人の嗜好にあわせた料理”の試食会の模様を投稿致します。

“続々編”兵庫県に関わった物産を使った料理のデモンストレーション

“続々編” 兵庫県とワシントン州姉妹提携 50 周年記念祝賀会及び兵庫県物産展にお招きを受け、過去に兵庫県の物産に関わったデモンストレーションを行いました小生には兵庫県を身近に感じずには居れません、そこで今まで行ったデモンストレーションを先日から記載いたして居ります。

以下は昨年春 2012 年にこのブログに投稿致しました二番煎じのブログで御座います。初めてこのブログを訪問して戴く方には良いのですが、既にお訪ねになり読まれた方は二度目の記事で申し訳御座いません

研鑽のオリバーソース社とシェフタックの創作料理の数々

ソース界の老舗オリバーソース社のソースを使ってデモンストレーションを兵庫ビジネスカルチャーセンターの北岡ジン所長に依頼されたのは 2 月上旬の事で 3 月の 18 日という事に決まり 2 月から 4 月まで小生の予定はビッシリ過密状態、先にも述べた様に、シアトル * タコマの各コミュニティーは強い絆で結ばれており 1 月から 4 月までは新年宴会・親睦会などが目白押しパパママレストラン経営の小生では有りますが鹿児島県人会会長・日本料理店協会会長や日系人会参事などをしていて 20 を超えるパーティー招待やミーティングに呼ばれる事になるどうしても仕事が立て込んで出席出来ない場合も有り名代の出席で迷惑を掛ける事がある。

次は小生がオリバーソースを使うに当たり調べ思いつくままに書いた序文である。

始めに……オリバーソースは日本のソース界の草分けとして君臨していると聞く！！

日本の家庭で食卓に上るサラダのドレッシング以外のソースは、一般的にとんかつソース

(とろみ の付いた)、ウスターソース(さらりとした)が主流である。

その二種類をどの様に此れまで活用して来た他の食べ物と比較して新しい創作料

理を考える時、

如何に食品として食材の主として或いは脇役的ソースとして使うかと考えるに時に、下準備に通常

使われている食品(料理)をインターネットで検索してみた。

豚カツ、串カツ、エビフライ、焼きそば、お好み焼き、たこ焼き、オムライス等と主に揚げ物あらゆる分野で活用されている。

この様なスパイシイが利いたソースは揚げ物、炒め物などに利用した方が依り一層ソースの役割が引きだされるので有ろう。

シアトルで・・・前記の料理以外に活用方法で揚げ物料理の他に何かと考える時に、シーフード(海産物)料理が主に考えられる。

主に魚介類を念頭に考える時、其の素材の料理方法はイタリアンフードや中近東の料理様にトマトソースを使ったこってり味の他は多くの国々の料理はあっさり味で仕上がっている。

其処で・・・オリバーソースプラス別なソースを加える、或いはオリバーソースプラス香辛料の方法を考えてみた。

例えば・・・オリバーソースの豚カツソースをマヨネーズに混ぜて使用する。

＊ ＊オリバーソースに卵白を混ぜてタルタル風味に仕上げて活用。

＊ ＊オリバーソースにバターを加えて使用する。

＊ ＊オリバーソースにオリーブオイルそれに胡麻油でサラダドレッシングとしてオリエンタル風味に仕上げる。

料理方法・・・の例を挙げると以上の事柄が考えられる。

①揚げ物・・・・・・南蛮風にアレンジ

②蒸し物・・・・・・鮭、丸ごと白身魚、魚貝類の蒸し物

<鮭酒蒸し> 別名<シイフードシンフォニー> (鮭、豆腐、浅蛸、貝柱、海老、椎茸、蒲鉾、青葱)

③焼き物(サランダナー、グリル)牡蠣の殻焼き、帆立貝柱等

④ベイク(オーブンで約)・・・鮭、牡蠣、ツラウト(鱒)ホイル焼き

⑤海鮮料理(生で供す物)・・・生牡蠣、鰹やアバコー等のたたき等

⑥フライパン利用ソテー・・・サーモンムニエル風、牡蠣串焼き

⑦ディッピングソース・・・パーティー用野菜ステック、チーズスティック(マッチェラの棒状揚げ)

ディッピングソース＝オリバーとんかつ＋玉葱＋卵白＋酒

⑧サラダドレッシング・・・通常の野菜サラダ、シフードサラダ等

サラダドレッシング＝オリバー神戸 3: 胡麻油 1: 米酢 1

⑨カクテルソース・・・・・・シュリンプ、クラブ(蟹)、オイスター

料理の明細・・・鮭のムニエル＋小麦粉＋バターオリバーソース＋レモン

牡蠣串焼き＋ポワロー葱＋小麦粉＋シャロット＋オリーブ油
＋バター＋オリバーソース＋レモン

<注 訳>・・・以上脳裏に浮かんだ料理と通常我店(ビストロ薩摩勿論オリジナル)を列記し

た。

<試して>・・・やはり味の調整に時間が掛かりそうだ・・・

想いの外、香辛料が強いので淡泊な食材や料理には分量が決め手になる。

<結 果>・・・面白い試みでこれからあらゆる食材に挑戦したい！！

2月～4月上旬は小生のスケジュールが忙殺される為創作料理に料理研究に十分な時間が取れなかったが(此れでも約40時間は費やしている)

<試食会&試飲会後書き>・・・今回の催しを通じてオリバーソース社代表取締役社長道満雅彦様そして白鷹酒蔵代表取締役社長澤田朗様並びに KIP Corporation の西田浩子様の温かいお人柄に触れてこの様な会社に働かれる方々は幸せだろうナーと思う事でした。又連絡期間も短時間では御座いましたが、米国司厨士協会会員(料理界の殿堂入りしたシェフ、アカデミーシェフ、公認イグザクティブシェフ)他、飲食業の方々の御参加、ご支援のもと無事に料理講演(デモンストレーション)が成功裏に終了出来ました事に感謝致しますと共に両社のアメリカでの益々のご発展を祈ります。

写真は当日のオリバーソースを使いアメリカ人の嗜好にあう創作料理紹介と試食会及び白鷹酒試飲会の会場風景です。



<写真左から兵庫ビジネスカルチャーセンター北岡ジン所長、白鷹酒蔵澤田朗代表取締役社長、在シアトル日本国総領事館太田清和総領事御夫妻、オリバーソース株式会社道満雅彦代表取締役社長>



<ご多忙中の太田清和総領事御夫妻も急遽御参加下さいまして会場は一層華やぎました>



<シェフタックの下で 9 年間の修行アナ・コバルビアが「牡蠣と葱の串刺し焼き」神戸ソース

(オリバー社) 使用をデモンストレーション披露。酒のお摘みに、ご飯のお伴に最適ですから是非お試しを……>



“ワシントン州産牡蠣と青葱の串焼き”牡蠣と葱の串刺し 4 本に小麦粉を満遍なく塗り、熱したフライパンにサラダ油小匙2をいれ両面を焼き目が付く程焼き、バターを一片入れ其の後オリバーソース社の神戸ソースを掛けて、中火で焦げ付かない様にフライパンを揺すりながら牡蠣に付いた小麦粉が溶けてとろみが出たら火を止める。皿に盛りつける時フライパンの残りのソースをスプーンで掛ける



＜オリバーソース社の神戸ソースと白鷹酒を使った“シフードシンフォニー”別名
“鮭の酒蒸し”材料(鮭、豆腐、浅蛸、貝柱、海老、蒲鉾、椎茸、レモン、青葱)＞



試食風景と料理のディスプレイ当日はもう少し料理のディスプレイを写したかったのですが、

時間が無く撮りそびれました。オリバーソース社の関係者並びに兵庫ビジネスカルチャーセンターの関係者が当日の模様を逐一収録致していました。綺麗に盛り込んだ五目御飯、桜餅蒸しなど、ご出席の皆様方はお雛祭りの様だとか春爛漫のお料理とか異口同音お褒めのお言葉を頂きました。



フライパンの中左“牡蠣オリバー焼き”オリバーとんかつソース＋玉葱みじん切り＋ゆでたまごの白身を混ぜて生牡蠣に乗せてオーブンで焼く。

フライパンの中右“牡蠣黄金焼き殻入り”オリバーとんかつソース＋マヨネーズを混ぜて生牡蠣の上に乘せてオーブンで焼く。



サーモン桜餅蒸し 桜花落花の舞い(神戸ソース+白鷹酒)

*** 鮭の切り身に赤飯を載せ桜の葉の塩漬けで包み、酒を振り掛けて数分間蒸す
蒸し終わったら、煮物碗に盛り、上から鰹鮓汁程の味に葛又はポテトスターチ(片栗粉)の水
溶きでとろみを付けた銀あんを掛けて桜の花塩漬けを水に戻し、一輪を桜餅蒸しの上に載せ
る。

此れは思いでが有ります・・・福田赳夫総理がお立ち寄りになられた時に小生が元ワシントン
プラザホテル(現ウエスティンホテル)で供したメニューで急遽別の部屋で鳩山威一郎外務
大臣も召し上がりました。時期的に季節感溢れる最高で上品な味がする。食材させ揃えば市
販の赤飯で簡単に出来ますので皆様もお試し下さい。



写真左白鷹酒蔵代表取締役社長澤田朗様、米国司厨士協会公認名誉アカデミーシェフ末次毅行、米国司厨士協会(料理界の殿堂入り)シェフジム・ダグラス、オリバーソース社代表取締役社長道満雅彦様



太田清和総領事を中央に白鷹酒蔵代表取締役社長澤田朗様、オリバーソース社代表取締役社長道満雅彦様とシェフ末次毅行の呼び掛けで馳せ参じた米国司厨士協会ワシントン支部の会員シェフ及びコミュニティーカレッジ料理科の教授達が両社のソースや酒を持って記念撮影。

**** 懇親会御献立 ** バフェー(ビュッフェ)式**
なごみ茶室(旧宇和島屋ビルディング)

前 菜・・・15 種類のオードブルを皿に盛り込む

- ①枇杷玉子②ブロッコリー江戸和え③金柑とび子射込み④茄子田楽、
⑤スモークサーモン親子和⑥数の子酒粕漬け⑦極上丹波黒豆、
⑧蟹蒲鉾小菊巻き⑨小町コロッケ(オリバーソースとんかつソース掛け)、
⑩牡蠣殻焼きオリバーソース黄金焼き⑪鮭のオリバーソース黄金焼き、
⑫牡蠣殻焼き(とんかつソース+たまねぎ+卵白)、⑬梅形鞠玉子
⑭鮭ホイル焼き(とんかつソース+たまねぎ+卵白)⑮丹波極上黒豆

***** デモストレーション *****牡蠣と葱の串焼き(オリバー社神戸ソース)を各自

1 本つつ試食

蒸し物・・・サーモン桜餅蒸し 銀餡と桜花の舞い(神戸ソース+白鷹酒)

******* 鮭の切り身に赤飯を載せ桜の葉の塩漬けで包み、酒を振り掛けて数分間蒸す
蒸し終わったら、煮物碗に盛り、上から鰹鮓汁程の味に葛又はポテスターチ(片栗粉)の水溶きでとろみを付けた銀あんを掛けて桜の花塩漬けを水に戻し、一輪を桜餅蒸しの上に載せる。

此れは思いでが有ります・・・福田赳夫総理がお立ち寄りになられた時に小生が元ワシントンプラザホテル(現ウエスティンホテル)で供したメニューで急遽別の部屋で鳩山威一郎外務大臣も召し上がりました。時期的に季節感溢れる最高で上品な味がする。食材させ揃えば市販の赤飯で簡単に出来ますので皆様もお試し下さい。

揚げ物・・・ラブスター磯辺揚げ

4 種類茸(エレンゲ茸、榎木茸、椎茸、マッシュルームソース)

<作り方>・・・ラブスターの身を尾の殻から外し身を観音開きにして焼き海苔に包み小麦粉を両面にまぶして、玉子の溶き汁に漬けて天麩羅油でゆっくり揚げる。一口だいに切り皿に乗せ、エレンゲ茸、榎木茸、椎茸、ボタンマッシュルームの 4 種類を天麩羅汁の中に入れてソースを作る、葛でとろみをつけてラブスター磯辺の上に掛ける。殻は色だして皿に品良く盛る。

焼き物・・・ショートリブ照り焼き

骨ぬきショートリブを薩摩特製照り焼きに 2 日間漬ける、グリルでミディアムレヤー程度に火を通す(焼き過ぎない事)薄く切って盛り付ける。

止め椀 <寒さ知らず>・・・けんちん汁(実沢山味噌仕立て)

大根、人参、牛蒡、椎茸、蒟蒻、厚揚げ、豆腐、玉葱、
南瓜、青葱、サラダオイル、信州味噌

ご飯代・・・五目御飯

今年は例年より寒く、それでも春一番が吹き荒れているがシアトル特有の草花が咲き揃う季節も其処まで来ています。

KIP Corporation の西田浩子様が日本から持って来られた調度品での会場の雰囲気と言いオリバーソース社代表取締役社長道満雅彦様そして白鷹酒蔵代表取締役社長澤田朗様の接待術それに兵庫ビジネスカルチャーセンター所長北岡ジン様のプログラム構成で暖かい一足早い春爛漫の会場でした

“続” 兵庫県とワシントン州姉妹提携 50 周年記念祝賀会及び 県特産品試食・試飲会に招かれて・・・

兵庫県とワシントン州が姉妹提携して 50 周年を向えたと言う・・・

小生が放浪の旅を終え、ワシントン州が終の棲家に成ってから 41 年日本料理薩摩レストランを開業して 37 年シアトルの兵庫文化交流センター(今は兵庫ビジネスカルチャーセンター)に料理クラスを時折依頼されてから 25 年以上に成る。

自分で細々と日本食文化を説いても知れている、各大学の料理教室でデモンストレーションをしたり、政府機関の関係する所で、セミナーや講演・実技を披露する方が手っ取り早くて、又話題性に富むから多くの方に伝わり易い。

幾多の経験を積む内に、各地からの依頼も増えて初期の目的も達成されました。

今日は依頼された料理の講演で特に兵庫県に繋がる事柄を抜粋して、記載させて戴きます。

2007 年に当時の所長北岡ジン氏に「来年 2008 年兵庫県とワシントン州姉妹提携 45 周年に成るが数々の企画の中から日本の食文化紹介について料理教室を継続していきたいが末次さんやってくれますか？」との言葉に「遣りましょう！！しかし、本格的にやりましょう、日本料理教室について歴史も取り入れ、料理も春夏秋冬の行事ごとにも触れて・・・楽しくそして美味しく、美しい料理に仕上げましょう。

英訳は兵庫カルチャーセンターのインタンにお願いしてと壮大な夢を見ました。

私も引き受けるからにはと日夜料理書をひもとき拙い体験を元に 168 ページにもなる“料理の心”シリーズを書き上げました。

勿論授業が進むに連れてページ数も増える事に成るのですが、生徒数が思うように集まらないとか、兵庫カルチャーセンターの移転とか事務員数軽減とか何らかの理由で二人の計画は頓挫致しました。

其の中で唯一北岡所長と成し遂げた、「新春を寿ぐお正月料理」題して“料理の心”を敢行出

来た事で御座います。

アメリカの地でこれ以上ない場所で兵庫ビジネスカルチャーセンターさんのご協力で盛会裏に終了、姉妹提携 45 周年記念行事の一環の一助に少なからず成った事が幸いでした。



＜2008 年 1 月 6 日兵庫県とワシントン州姉妹提携 45 周年をを迎えて＞
＜在シアトル総領事館灘波充典総領事を迎えて、兵庫ビジネスカルチャーセンター北岡ジン所長の音頭で酒樽薦割りと乾杯で新春を寿ぐ宴が始まりました＞



＜写真上シェフ末次“Tak”毅行の「寿島台」鶴亀及び白鳥と華巖の滝、南京魚籠花飾り紅白干瓢・御所車、お目出度い野菜の剥き物が数寄屋造り室内に飾られて・・・＞



＜写真上北岡ジン兵庫ビジネスカルチャーセンター所長(背広姿で立っている方)の紹介を受けてシェフのおせち料理の説明とこの数寄屋造り、自然と人口美に挟まれた借景の説明を致します＞

＜歴代の所長に可愛がって戴き私の米国における長年(1967 年来)のライフワークの一環である、今回日本食文化紹介へ扉を開けて戴きました事を深く感謝致します＞



宮城流お琴のお師匠さんと御令嬢マーシャーさんの奏でる新春に相応しい音色が、おせち料理を際だ立てます・・・





く豪邸のご主人ミスターラーソン氏が数多い団体からの要望を受けて、シェフ末次の会席料理をオークションに掛けて、其の収益が奨学金や病院・学校に寄付されます・・
この数寄屋造りに十年間、毎年十数回出張料理に来て居ります。
アメリカの慈善団体の数も多いですが、寄付される個人や会社の方々も尊敬に値し偉大です！！>

尚 45 周年記念“料理の心”と題して約 200 ページに及ぶ料理セミナー用カラー刷りファイルが手元に保管されて御座います、“料理の心”CD-R をご希望の兵庫県関連各位様に無料で配布致しますので遠慮なくお申し出下さい。
兵庫県海外事務所トピックス

米国・ワシントン州、オーストラリア・西オーストラリア州、フランス・パリ、中華人民共和国・香港、ブラジル・パラナ州の各都市から、兵庫県の海外事務所駐在員が現地の情報を毎月お知らせします。

今回はワシントン州事務所から届いた話題をお伝えします。
ウェブサイトから抜粋

.....

■ 日本料理文化セミナー「日本料理の心」の開催

1月6日(日)ビストロ薩摩の総料理長であり、日本料理店協会の会長を務める末次毅行氏を講師に迎えて日本料理文化セミナー「日本料理の心」を開催しました。

訪れた24名の参加者は、末次総料理長が正月にちなんで特別に調理した伝統的な

お正月料理を食事しながら、それぞれの料理の素材から調理方法、また、その料理の由来などの講話を聞いて、日本料理の奥深さを味わいました。

このセミナーは、米国で日本料理が流行していると言われながら、実際には日本料理に西洋料理の素材・調理法を加えたフュージョン料理や低価格で質の悪い日本料理がもてはやされる中、高価格であっても質の高い伝統的な日本料理の味とその奥深さを米国人に学んでもらい、日本料理業界全体の地位の向上を図ることを目的で開催した。ハイエンドな参加者を対象に質の高い伝統的な日本料理を提供するため、一人あたりの参加費を200ドルに設定し、開催場所をマイクロソフト創設時のメンバーの一人であるクリス・ラーソン氏の所有する本格的な数寄屋造りの日本家屋と日本庭園を備えた「Norchliffe House」に設定して、これまで当事務所が開催してきた文化教室とは一線を画する趣で開催した。

参加者は会場を訪れると、まず繊細な日本庭園やピュージェット湾が一望できる敷地内のバラ園などを自由に散策した後、総料理長の末次毅行氏の挨拶に引き続き、日本庭園内で在シアトル総領事の難波氏も参加する中、鏡割りを挙げて雰囲気盛り上げました。その後、今回のイベントのメインである、四段の重箱を模した器で供された60品目の伝統的な日本料理の味、飾り付け、その調理方法の講話を聞いて、参加者は日本料理の奥深さを再認識しました。

過去にワシントン州シアトルに有る邦字紙北米報知社に記載されました兵庫ビジネスカルチャーセンターに関する記事のみを投稿致します。

北米報知社には各地での料理デモンストレーション・講演の度に新聞紙上をお借りして数多く取材や報道をして戴きました。

有り難う御座いました。

北米報知社 The North American Post
兵庫文化交流センター
Lecture and Demonstration

October 29 1993



末次氏 日本料理の
美と楽しさを紹介

兵庫文化交流センター

薩摩クッキングスクールのオーナー、末次純行氏のレクチャーと実演にビデオ鑑賞をまじえて日本料理に親しむ「ビデオ・デイスカッション・ナイト」が二十七日夜、シアトル市内の兵庫文化交流センターで開かれた。約二十人の参加者の前で、まずビデオ上映。山崎の珍味、漬物、酒などの日本料理と文化の関係を学んだ後は、末次氏によるレクチャーと実演が行われた。調理や食器の説明から大根、人参、トマト等の美しいむき方・切り方までをユーモア溢れる英語で説明。そのアイディアの豊かさに、参加者の間で感嘆の溜め息も。続いて、一人ひとり



仕上がった「バード・バラグイス」を前にして日本料理のデクニツクを説明する末次氏。

にサケ料理のサンプルが配られ、舌鼓を打つながら、末次氏が作りあげていくホリデーのフルーツ盛りつけ「バード・バラ

皿には盛りうつとり。参加者全員が日本料理の芸術性、文化との深いつながりに触れることができた夕べとなった。

HYOGO CULTURAL CENTUER

薩摩

SATSUMA COOKING SCHOOL
◆日本料理の歴史・教養課程
◆日本料理全般技術指導
◆魚肉の捌き方・盛りつけ・煮方
◆野菜の切り方・揚げ
◆初歩から専門分野まで実技・実習
◆料理の本では見られないオリジナルの技々

14301 Ambaum Blvd. S.W.
Seattle, WA 98166
☎242-1747

<1993 年 10 月 29 日兵庫文化交流センター時代今から 20 年前の懐かしい写真です>

北米報知社

The North American Post

兵庫文化交流センター

Lecture and Demonstration

November 16 1994

コミュニティーニュース

秋の味覚、懐石料理を紹介

末次順行さん

兵庫文化センターでは十一月七日夕、薩摩レス・トランのオーナー末次順行さんを迎えて「秋の味覚、懐石料理紹介プログラム」を実施、四十九名が受講した。

四季のはっきりした西・北部は日本料理に適し、地元産の柿や松茸と兵庫産の干菜菜や黒大豆を使った料理の数々は、食文化の交流にふさわしい授業内容となった。世界三大珍味のうちの二つを使ったフオアグラとトリュフの豆腐白あえ、柿葉軒込みの意表をついた料理、万葉の心を近代風にアレンジして、柿の葉に



色もあざやか、秋の懐石料理

合鴨と白髪葱をのせた飛騨コンロ焼き(辛し酢味噌添え)、前菜「秋の盆景吹き寄せ盛り」は実りの秋、童謡の里の秋のメルヘンの世界にいざなう(誘う)かのような遊び心も薩摩料理教室の真髓ですカラー写真で無いのが残念です>

合鴨と白髪葱をのせた飛騨コンロ焼き(辛し酢味噌添え)、前菜「秋の盆景吹き寄せ盛り」は実りの秋、童謡の里の秋のメルヘンの世界にいざなう(誘う)かのような遊び心も薩摩料理教室の真髓ですカラー写真で無いのが残念です>

HYOGO CULTURAL CENTUER

演センターには早くも#三貝鮎の節句料理#への問い合わせが殺到している。

<料理教室の回を重ねるにつれ技術も材料も高度に成りました・・・自分自身の勉強にも成りました>

<柿をくり貫いた釜に豆腐の白和えフオアグラ、トリュフ、万葉の心を近代風にアレンジして朴(ほう)の葉に合鴨と白髪葱をのせた飛騨コンロ焼き、前菜「秋の盆景吹き寄せ盛り」は実りの秋、童謡の里の秋のメルヘンの世界にいざなう(誘う)かのような遊び心も薩摩料理教室の真髓ですカラー写真で無いのが残念です>

次回は続々編

“続” 兵庫県トワシントン州姉妹提携 50 周年記念祝賀会及び県特産品試飲会に招かれて・・・オリバーソース社と白鷹酒造社の品物を使ったアメリカ人の嗜好にあった料理の講演会の模様を投稿させて戴きます。



Satsuma Cooking School

Chef Tak Philosophy

“ Food behind Culture ”

日本の食文化を料理と共に学ぼう

Learn cooking along with Japanese cultures.

“ The Authority on Cooking in America ”

料理とは人間の生存に必要な栄養を摂取する為に食べる食物を、より美味しく、より美しい形で食べようとする手段であって、人類の持ち得た総合的な文化が、食生活を通じて現した所産である。

料理という手段を高度に発揮すれば、例えば絵画、における構図と色彩の組み合わせによる美を発揮する事が出来、音楽におけるリズムの打ち方、メロディーの流れを聴くことが出来、文章における起承転結の勢いを読み取る事が出来るのである。昔ヘレンケラー女史が来日され、辻徳光先生の料理を指先で触り、舌で味わい「日本料理は素晴らしい、世界的な物である」と大変喜ばれたそうです。絵画を見る楽しみも知らず、音楽にひたる喜びを知らぬ盲聾啞の女史を喜ばし得た事は料理人が人類の幸福の為に如何に重要な位置に有り、如何に大切な使命を持つかを如実に物語っています。

又寿命幾許も無い病の方が最後の晚餐を我が店で食される、「あの時が最後の食事でした」とご遺族の方が申された事が幾度も有ります。料理人の本懐を感じます。料理は消費材で有って、世のいわゆる、芸術作品の様に保存して人の観賞に供する事はないが、然し出来上がったばかりの、優れた料理は立派な芸術品として、観賞を受けるだけの値打ちも有り、また食膳に供せられては、直接人間の生命を培うという崇高な使命を持っており、むしろ芸術以上の物とさえ申せます。

料理哲学者ブリア サヴァラン曰く

＜君はどんな物を食べているか言ってみたまえ。君がどんな人間であるか言いあててみせよう＞

＜新しいご馳走の発見は人類の幸福にとって天体の発見以上のものである＞

＜禽獣(キンジュウ)はくらい、人間は食べる。教養ある人にして初めて食べ方を知る＞

料理哲学者アナトオル フランス曰く

＜六つの芸術がある。絵画、詩、彫刻、音楽、建築、そして料理である＞

＜私がファイルを作る時必ずバックページに記載する料理への思いを載せる哲学者達の言葉です＞